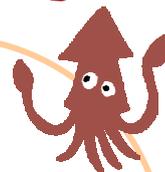


知っていますか？ アニサキス による 食中毒

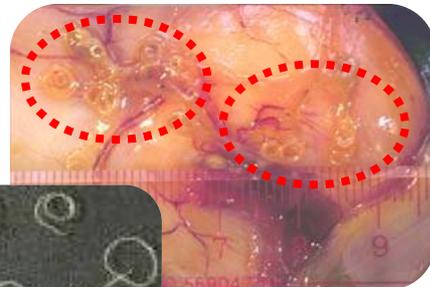


近年、「アニサキス」という寄生虫による食中毒が多くなっています！

アニサキスの特徴と症状

体長2～3センチメートル半透明白色の寄生虫で、魚介類の内臓表面や腹部の筋肉に寄生しています。

アニサキスが胃や腸壁に侵入すると激しい腹痛がおきます。吐き気、おう吐、じんましんなどを伴うこともあります。



上: 魚の内臓表面に寄生したアニサキス

左: 取り出したアニサキス

写真引用: 東京都福祉保健局「食品衛生の窓」

原因食品

サバ(「しめさば」を含む)、サケ、サンマの刺身など。

スルメイカ、ニシン、イワシなど150種類以上の魚介類に寄生しています。

アニサキスが寄生した生エサを与えていた場合などを除いて、養殖の魚にはほとんどアニサキスは寄生していません。

調理するときの予防のポイント

熱に弱いため、加熱調理する。

- 20 48時間の冷凍で死滅させる。

内臓の生食をしない。

内臓を早めに除去し、冷蔵庫で保存する。

× 酢、ワサビ、醤油では死にません！



最近分かった食中毒の原因となる寄生虫

クドア・セブテンpunkタータ

ヒラメの筋肉に寄生する。

原因食品: ヒラメの刺身



サルコシスティス・フェアリー

馬の筋肉に寄生する。

原因食品: 馬刺し



ポイント

これらの寄生虫がたくさん寄生した食品を食べると、食後数時間で、一過性の下痢、おう吐などの食中毒の症状を引き起こします。
どちらの寄生虫も十分な冷凍や加熱で食中毒を予防できます。

ノロウイルス食中毒に注意！

ノロウイルスの特徴

ノロウイルスで汚染された加熱不十分の二枚貝や調理従事者の手指等を介してノロウイルスが付着した食品を食べると感染します。



感染して1～2日でおう吐、下痢、発熱、吐き気などの症状を引き起こします。

消毒には次亜塩素酸ナトリウム(漂白剤)が有効。アルコールは効きません。

感染力が強く、人から人へも感染します。

ノロウイルス食中毒の予防のポイント

正しい手洗いでウイルスを洗い流す！

食品の中心までの十分な加熱でウイルスを殺す！

原液濃度6%の場合の
次亜塩素酸ナトリウム希釈液の作り方
(市販の漂白剤の多くは濃度5～6%)

0.02%希釈液(用途:衣類、調理器具の消毒)

原液20mLを水6Lに加える。

0.1%希釈液(用途:おう吐物・ふん便の処理)

原液100mLを水6Lに加える。

正しい手洗いでノロウイルスを洗い流そう！



1
せっけんをつけて
手のひらをよくこする。



2
手の甲をのばすように
よくこする。



3
指先・つめのあいだも
念入りにこする。



4
指と指のあいだも
こすり洗い。



5
親指を手のひらで
ねじり洗い。



6
手首も忘れずに！

【 お問い合わせ 】

墨田区保健所

生活衛生課 食品衛生係

5608-6943

手を洗おう

墨田区食品衛生キャラクター すみだこ

